

ぐんま食の安全情報

Vol.93

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員の皆さんを通じてお届けする情報紙です。

2013年2月発行
編集発行
群馬県食品安全局食品安全課

情報No. 93 平成24年群馬県食中毒発生状況（速報）について

平成25年1月、「平成24年群馬県食中毒発生状況（速報）」がまとまりました。今回はその内容を踏まえて、予防対策などについて取り上げます。まだまだ空気が乾燥し、ウイルスが活発に活動しやすい状況が続いています。引き続き、インフルエンザやノロウイルスによる食中毒などについて注意をしましょう。

平成24年群馬県食中毒発生状況（速報）の内容

平成24年の群馬県内の食中毒事件は14件です。このうち、前橋市で3件、高崎市で2件発生しました。

24年群馬県食中毒原因別内訳

14件の内訳 /

ノロウイルス	6件
カンピロバクター	6件
毒キノコ	2件



〇157が原因の事件はありませんね。昨年は白菜の浅漬けによる死亡事件があって、話題になりましたよね。



県内の〇157による食中毒事件は、平成21年の角切りステーキが原因となった時まで遡ります。その後は出ていません。

また、群馬県は漬物の製造に条例で許可制を採用しており、一定の衛生管理をしている業者しか製造できないようになっています。

次は、全国で話題となった事例です。

全国的事例

平成24年7月

牛生レバーの提供・販売が禁止に。全国で禁止措置前に食べた牛生レバーが原因の食中毒事件多発。

平成24年8月

札幌市で腸管出血性大腸菌〇157に汚染された白菜の浅漬けにより、死亡事件発生。

厚生労働省が漬物の衛生規範を改正

各原因物質の特徴について

食中毒事件は14件でしたが、患者数は272人でした。平成23年が13件、632人だったので、件数は増加、患者数は減少しました。次に、今回の原因物質の特徴などについてご紹介します。

ノロウイルス

- ◆症状はおう吐・下痢・腹痛・発熱など
- ◆感染力が強く、少量で感染・発症
- ◆アルコール消毒の効果がないため、予防には85度以上・1分以上の加熱か、塩素系消毒薬での消毒が必要
- ◆乾燥すると浮遊するため、汚物処理時には触れたり吸い込んだりしないよう注意をし、処理後の汚物は密封

室内でペットを飼っている場合、ノロウイルスがペットに感染したり、ペットから家族に感染することはありますか？



カンピロバクター

- ◆症状は腸炎を発症し、発熱・腹痛・おう吐・下痢など
- ◆ニワトリやウシ・ブタなどの家畜・家きん類の腸管内に生息。食肉を介してヒトに感染。
- ◆予防には75度以上、1分以上の加熱が必要

特に鶏肉！



ウイルスには、決まった種類の動物に感染する性質があり、現在、ヒト以外の動物にノロウイルスが感染した事例はありません。

ただし、ペットの排泄物には食中毒や他の病気の原因になる細菌などが含まれている可能性もありますので、注意が必要です。

毒キノコ

- ◆症状は腹痛・おう吐やしびれ・幻覚などが出る場合も
- ◆食べられるキノコと誤るケースがほとんど
- ◆食用かどうか分からないキノコはもらったり、人にあげたりしない



ノロウイルスにかかったら・・・

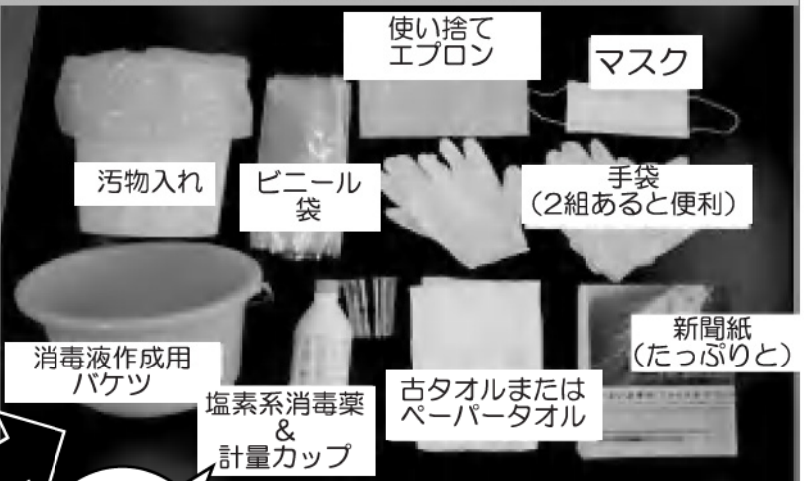


今シーズンは、ノロウイルスにかかったという話をよく聞きますね。

ノロウイルスの最も有効な予防対策は、「手洗い」「うがい」です。感染力が強いため、抵抗力が弱いお年寄りや小さい子どもさんなどは、特に注意が必要です。二次感染に気をつけ、家庭で感染を広げないようにしましょう。



用意してあると便利なもの（ノロ対策グッズ）



急な時は市販の塩素系消毒薬も活用

（群馬県感染制御センターから）



就寝中におう吐をするこも、よくあるケースです。ノロウイルスに感染のおそれがあるときは、枕元にノロ対策グッズの用意があると安心です。

いつでも対応できるように・・・

突然のおう吐で、初めてノロウイルスに感染したと気づくことも多いようです。おう吐物の処理に時間がかかるほど二次感染しやすくなります。日頃から、右上の図のようなグッズを用意しておくこと、慌てずに処理ができます。

オススメ処理方法

おう吐物を拭き取った新聞紙などはビニール袋に密封して廃棄が基本。この時廃棄物が十分に浸る量の消毒液も一緒に入れると、万が一外に漏れても大丈夫。



キュッ！漏れないように！



汚物が付いた衣類や布団、カーテンなどは、二次汚染の感染源となります。マスクと手袋をした上でバケツやたらいなどで水洗いし、さらに塩素系消毒液で30分～60分浸すなどして消毒後、他のものと分けて最後に洗濯します。この時、使用したバケツやたらい、洗面台も消毒が必要です。洗濯物を消毒せずに洗濯機を使用した時は、洗濯槽も忘れずに。

最後はやっぱり「手洗い」「うがい」

処理後はさらに、念入りに。



加えて・・・

引き続き予防も大切に。

元気なカラダ

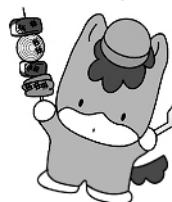
ノロウイルスの予防や処理対策の準備を万全にした後は、「抵抗力」が最後の砦です。色々気にして「ノロ疲れ」していませんか。ストレスにならない程度に準備や予防をしましょう。

冬期も食肉は加熱して

冬期は空気が乾燥するため、高温・多湿が増殖条件のO157などの細菌による食中毒事件は一般的に少なくなります。ただし、生食肉などから食中毒菌がなくなるわけではありませんので、引き続き、食肉は十分に加熱して食べましょう。

食中毒の予防三原則

1. つけない
2. 増やさない
3. やっつける



お肉をつかむトングとお肉を食べるお箸は別にしよう！

加熱が必要なのは、牛肉だけではなく、豚肉や鶏肉も同様です。特に豚レバーの生食ではサルモネラ属菌やカンピロバクターのほか、E型肝炎の危険性も指摘されています。

加熱目安

75度以上/1分以上



お鍋の時もね



お知らせ

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、3月発行予定です。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
TEL: 027-226-2423 FAX: 027-221-3292
電子メール: shokuanze@pref.gunma.lg.jp